

公益社団法人

全国学校栄養士協議会報

令和元年8月
第74号

発行

公益社団法人
全国学校栄養士協議会
電話 03 (6380) 4360全学栄ホームページ <http://www.zengakuei.or.jp/>

これからの変化の大きい社会を、しなやかに生き抜くことのできる子供たちを育成するにあたって、食育は大変重要な役割を担っています。

このたび、文部科学省から学習指導要領の改訂を踏まえた食に関する指導の手引き第2次改訂版が示されました。そこには栄養教諭の使命や求められる姿が具体的に記述されています。また、食に関する指導の全体計画も学校教育活動全体及び給食や地域社会との連携を視野に明確に示されています。

私たちには新たな時代に対応できる「生きた」全体計画を作成することが求められています。その上で、各学校で中核となって実行力のある食育推進組織体制を築き、自らの資質を磨きながら魅力ある栄養教諭をめざしていきたいと思います。

会 長 長島 美保子



〈目次〉

- 食に関する指導の手引（第二次改訂版）・・・・・・・・・・・・・2～3
- 組織図、役員等紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
- 運営部紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5～6
- 第14回食育推進全国大会の開催報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
- 第61回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会案内・・・・・・・・・・・・・7
- 都道府県だより・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8



定時総会

食に関する指導の手引（第二次改訂版）

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

食育調査官 清久 利和

1 はじめに

我が国では、急速な経済発展に伴い、生活水準が向上、食を取り巻く社会環境が大きく変化した中で、国民の意識の変化とともに、世帯構造の変化や様々な生活状況により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきています。特に、子供に食生活の乱れや健康に関して懸念される事項も見られます。

そこで、文部科学省では、平成29・30年に改訂した学習指導要領を踏まえ、平成31年3月に「食に関する指導の手引」の改訂を約10年ぶりに行いました。



2 食に関する資質・能力を踏まえた指導の目標

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、育成を目指す資質・能力として、食に関する指導の目標（図1）を明示しました。この目標は、中央教育審議会答申（平成28年12月21日）や今まで「食に関する指導の手引」で示してきた六つの目標を踏まえて、「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の三つの資質・能力として整理したものです。各学校では、この三つの資質・能力に基づき、学校教育目標や児童生徒の実態、家庭地域の実情を踏まえて学校の食に関する指導の目標を設定することが重要です。特に、児童生徒の実態については、各種の調査や教職員の見取り聞き取り等、丁寧に把握することに留意します。

また、今まであった六つの目標は、「六つの食育

の視点」として再整理し、これらの視点を位置付けながら食に関する指導を行うことを求めています。また、それぞれの六つの視点を解説し、視点に関わる資質・能力の三つの柱を例示しています。食に関する指導を行うときは、育成を目指す資質・能力を意識することが大切です。

【食に関する指導の目標】

（知識・技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

（思考力・判断力・表現力等）

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

（学びに向かう力・人間性等）

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

図1 食に関する指導の目標

3 「食に関する指導に係る全体計画」の作成の必要性和手順・内容

食に関する指導は、校長のリーダーシップの下、全教職員が共通理解し、確実に実施するために、全体計画を作成する必要があります。作成の手順は、まず、児童生徒の実態を把握し、学校の食に関する指導の目標や評価指標を設定します。次に、教科等横断的な視点で、どの教科等でいつ、誰がどのように指導を行うのか、日常の給食指導ではどのように行

うのか、肥満などの個別指導等をどう行うのかを計画します。また、食育推進組織や地場産物活用、家庭・地域等との連携や、評価をどうするかについて計画していきます。今回は、全体計画を全体計画①と全体計画②の二つに分けて例示しています。全体計画①では、目標や組織、家庭・地域との連携や評価について記載し、全体計画②では、教科等横断的な視点で、指導の内容を月ごとに、簡単に記載していくように示しています。

4 食に関する指導内容の三体系

三体系とは、「教科等における食に関する指導」「給食の時間における食に関する指導」「個別的な相談指導」です。それぞれの内容とともに、担任と栄養教諭等の役割についても記載しています。「教科等における食に関する指導」では、各教科等の特質に応じた見方・考え方を働かせて、資質・能力を育成するという目標を達成することを第一義とし、その上で食育の視点を位置付けていきます。「給食の時間における食に関する指導」では、食の準備から片付けまでの一連の指導を行います。また、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴に関する内容などを指導します。「個別的な相談指導」で

は、栄養教諭が栄養学等の専門知識に基づき中心となって取り組んでいきます。栄養教諭を中核とした校内体制を整え組織的に対応していくことが大切です。

5 食育の推進に対する評価

食育の推進に対する評価は、子供や子供を取り巻く環境の変化の評価と活動(実施)状況の評価とに分類できます。前者は、成果指標(アウトカム)の評価といって、全体計画の作成時に設定した評価指標の目標値を基準として取組による変化を評価します。例えば、子供の肥満度などの健康診断結果の変化や血液検査の変化、生活習慣病の有病者予備群等の変化、体力向上や生活習慣の改善、意識変化などがあります。後者は活動指標(アウトプット)の評価といい、学校における食育の取組状況等に対して評価します。食育指導実施率、食育指導の継続率、親子給食の回数、食育研修の回数などがあります。成果指標(アウトカム)と活動指標(アウトプット)の両方を設定し、次の食育計画の改善を目的として、総合的な評価につなげることが重要です。

成果指標(アウトカム)の例		現状値	目標値	実績値	評価	備考(取組状況や参考となる事項等)
食に関する知識の習得状況	知識テストや授業等による知識の習得状況など	—	—	—	1 2 3 4	学校の実情に応じて段階別評価を行うか否かを検討します。
食に関する知識の改善状況	食育に「関心がある」と回答した割合	●%	●%	●%	1 2 3 4	
	「朝食をとることは大切である」と回答した割合	●%	●%	●%	1 2 3 4	
食習慣の状況(朝食摂取、食事内容等)	朝食を「毎日食べる」と回答した割合	●%	●%	●%	1 2 3 4	
	「栄養バランスを考えた食事をとっている」と回答した割合	●%	●%	●%	1 2 3 4	
	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	●%	●%	●%	1 2 3 4	
生活習慣の状況(睡眠時間、排便習慣等)	睡眠時間を●時間以上確保できている割合	●%	●%	●%	1 2 3 4	

図2 成果指標(アウトカム)の例



総務・運営部

総務・運営部は、会の運営に関する事項全般を所管します。

- ・総会、理事会、都道府県代表者会の運営
- ・事業推進、予算、決算
- ・全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会の主催（文部科学省と共催）
- ・各種検討委員会の運営
- ・関係団体への協力
- ・ホームページの開設運用

1 第46回定時総会

6月7日(金)、定時総会が行われ、平成30年度事業及び収支決算の報告、令和2年度正会員・賛助会員の入会金及び会費の件、理事の選任等について審議、すべて承認されました。

2 第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

8月7日(水)8日(木)、岐阜県岐阜市において、文部科学省、開催地の教育委員会とともに、学校における食育推進・栄養教諭・学校栄養職員の資質向上に向けて研究協議を行う全国大会を主催しました。

3 栄養教諭のためのカリキュラム検討委員会

平成30年度は、食の指導書「新しい食育 給食時間の指導」を作成・配布しました。

今年度は第2編を作成します。教科等と連携した給食時間における指導方法も掲載予定です。

4 食育月間事業

第14回食育推進全国大会（山梨県甲府市：6月29日～6月30日）に参加をはじめ、国の施策や他団体と連携して食育活動を行っています。

5 関係団体への協力

春のキッズフェスタ（「早寝早起き朝ごはん」全国協議会開催：5月18日）に参加し、ワークショップとパネル展示、啓発資料の配布を行いました。（秋のキッズフェスタは10月26日開催予定）

6 ホームページの充実

(<http://www.zengakuei.or.jp>)

本会事業の紹介や調査研究結果等を開示しています。会員専用のページのパスワードは、平成29年7月1日より変更になりました。ご不明な点は、代表者にお問い合わせください。



新しい食育 給食時間の指導

研究部

研究部は、児童生徒の健康増進及び食育推進に関する調査研究と栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業を担当しています。

1 食育推進実態調査

昨年度は、第3次食育推進基本計画における目標と具体的な目標値を基に、食育推進実態調査の様式を作成しました。今年度は、調査を実施するとともに報告書を作成します。

児童生徒に対する食に関する指導の実践の結果として「どのような指標」を「どのように評価」するのか…という視点で、全国的に、また各学校における食育の取組を検証する資料になればと考えています。

2 研究授業方式による衛生管理研究会

各都道府県で取り組んだ衛生管理研究会の事例の中から、参考になる取組を紹介します。全国の給食調理場で工夫されている衛生管理の実際を各施設の衛生管理の徹底・向上にお役立てください。



研修部

研修部は、会員のための各種研修会の運営を行っています。

1 学校給食夏季講習会

毎年7月に行っている本研修会は今年度で第55回を迎え、全国から128名が参加しました。

研修内容は、栄養教諭・学校栄養職員の役割、学校給食衛生管理、食物アレルギー対応、食育の授業評価、栄養士が注意すべき著作権と多岐にわたる内容でした。

また、小学校、中学校、共同調理場、特別支援学校等で規模別にわかれ、「食に関する指導の全体計画」についてグループ討議を行いました。

2 栄養教諭免許状更新講習会

本年度は9月14日から16日まで3日間にわたって開催します。この講習会では栄養教諭免許状更新に必要な選択領域18時間の単位を取得することができます。

3 食育推進講習会キャリアコース

昨年度より始まったミドルリーダーを対象とした講

習会です。本年度は10月11日から13日まで、11月15日から17日までの各々3日間の2回の開催を予定しています。

昨年度の参加者からデータ解析の実習時間をもっとほしいとのお声をいただき、今年度はデータ解析・演習を中心に論文のまとめ方を学びます。最終日には発表を行い、講師の先生より指導講評をいただきます。

4 食育推進講習会一般コース

11月1日から3日まで、11月29日から12月1日までの3日間の2回の開催を予定しています。最新の情報について学ぶことができます。

グループワークでは、本協議会の「新しい食育 小学校編、中学校編」を活用して指導案を作成し、模擬授業を行い、講師の先生より指導をいただきます。

5 研究推進助成事業

食育に関する研究を行うグループに10万円の助成を行っています。助成を受けたグループの研究成果はこの会報の紙面にて発表しています。

渉外部

渉外部は、機関誌の発行と学校給食用食品の研究開発、食育活動集の作成を担当しています。

1 機関誌「公益社団法人 全国学校栄養士協議会報」の発行

年2回、8月と2月に発行しています。本協議会の活動報告、各種大会の案内や報告、有識者の先生方からいただいた原稿、都道府県だより等をお届けします。

2 学校給食用食品の研究開発

(1) 災害時における非常食の開発

ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食として、「救給カレー」「救給根菜汁」「救給コーンポタージュ(玄米入り)」「救給五目ごはん(もち玄米入り)」を開発しました。自然災害だけでなく、不測の事態や防災教育にも活用

されています。

(2) 全学栄製品及び全学栄すいせん製品の選定と献立研究

既存の全学栄製品などの紹介や改善検討、開発などを行っています。

3 学校給食週間行事の推進

全国で行われている食育活動を収集し事例集を作成します。



第14回食育推進全国大会 in やまなし 出展報告

食がつなぐ人と未来

～健康寿命日本一の富士の国やまなしから全国へ～

山梨県代表 雨宮 禎子

第14回食育推進全国大会が、6月29日(土)30日(日)に山梨県甲府市のアイメッセにおいて開催されました。台風が心配される不安定な天候の中、2日間で2万1,500人(サブ会場の来場者も含む)が訪れました。

1. 本会の取組

メインテーマ

《子どもたちの食育の充実を目指して》

① 栄養クイズ

恒例の食品カードを使ったクイズを実施しました。「クイズに答えて金メダルをもらおう!」という言葉に子どもたちは興味津々で、終了時に首にかけてもらったときは満面の笑みがこぼれていました。



真剣に考える子ども達

② 掲示や展示

都道府県別給食実施率や朝食の重要性などが掲示されていました。山梨県でも朝食摂取率を上げることが大きな課題になっています。また、本県のOBも開発に大きく関わった救給カレー等の非常食の展示も来場者の興味を引いていました。

③ 資料配布

私たちにも役立つ、たくさんの朝食に関する資料を配布しました。

2. 県公立学校食育推進研究会の取組

地域ごとの食育活動の様子を掲示資料にまとめました。



地域の特色満載の資料

第61回 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(栃木県)の案内

いよいよ来年は「東京2020」。1964年以来56年ぶりに東京でオリンピックが開催されます。その記念すべき年の第61回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は、2020年7月30日(木)～31日(金)の2日間、栃木県宇都宮市において開催されます。

会場は、栃木県庁前に位置する「栃木県総合文化センター」です。現在、会場となります栃木県総合文化センターは、2020年3月31日まで大規模改修工事を行っており、大会当日には装いを新たに、みなさまのお越しをお待ちしております。

開催にあたり、あると便利なアイテムを記念品として準備いたしましたので、ご協力をお願いいたします。



～記念品のお知らせ～

- ① トートバック (1,500円)
- ② スポーツ栄養レシピ集CD (1,000円)
- ③ クリアファイル3枚組 (600円)
- ④ クリップファイルA4 (1,000円)
- ⑤ もつかれ氏ふせん (400円)
- ⑥ 烏山和紙ひとこと箋セット (300円)



栃木県には、世界遺産に登録された「日光の社寺」をはじめとする観光地や歴史ある温泉地のほか、いちごや餃子など美味しいものがいっぱいあります。2020年の夏は「栃木2020」栃木大会にぜひお越しください。心よりお待ち申し上げます。

*記念品の詳細・問い合わせや申し込みは、各都道府県代表者をお願いします。

都道府県だより

岩手県学校栄養士協議会の取組

岩手県学校栄養士協議会では、県内を 10 地区に分け、地区ごとに授業研究会、調査研究、衛生管理研究会等に取り組んでいます。授業研究会では、家庭科や学級活動等、栄養教諭の専門性を活かした授業を行い、指導主事の助言をいただきながら授業力の向上を図っています。また、県全体の取組として、最新の情報について県教委からの講義を中心とした研修会を開催するとともに、地区ごとの取組の発表の場として 12 月に研究大会を開催しています。

各地区で行っている調査のうち、県産品利用状況調査では、毎年 6・11 月の第 3 週に使用する食品数の割合を調査しています。平成 29 年度は県内産 40.9%、国内産 89.7%であり、高い値を示しています。この調査を実施し始めて 3 年ですが、県産品を意識

的に利用するようになりました。今後は年間を通して地場産物を活用できるよう、関係機関と連携を図るなど取組を進めていきたいと考えております。

また、本県は肥満傾向児童の出現率が全国平均より高い傾向にあり、肥満予防・対策は喫緊の課題です。そこで、望ましい食習慣を形成させるために「カミカミ給食」を行うなど、地域、家庭とともに生活習慣の改善を図っているところです。

様々な課題を解決するためにも会員の資質向上を図りながら学校給食の更なる振興と食育を推進していまいります。

岩手県代表 大石 祥子^{さちこ}

令和とともに

平成から令和を迎え、福井県の研究会の名称も今年度変わりました。会員一人一人の考えを互いに理解し、県民に広く栄養教諭の取組を発信したいという願いから「福井県栄養教諭等研究会」になりました。研究会は、地域性のある 5 つのブロックと特別支援ブロックの計 6 ブロックから構成され、ブロックごとに毎年研究テーマを設定し取り組んでいます。さらにブロックを解いて活動する組織として、栄養教諭部会があります。授業研究班、衛生献立研究班、調査広報研究班の 3 つで、研究授業や食育教材の開発、特色ある献立の取組と地場産献立の評価、ホームページ作成とデータ解析等に取り組んでいます。

新しい年に新しい名称でこれからも、会員全員の資質向上を図るための研修会を開催し、児童生徒へ

の指導につなげていきたいと思ひます。



アイアン献立



菌ッピー献立



ふるさと献立

研究会キャラクター「カニリュウくん」

福井県の特徴ある学校給食献立紹介で活躍しています。

福井県代表 増田 麻里子

9月12日は「とっとり県民の日」

鳥取県は、青く澄み渡る日本海、白砂の鳥取砂丘、緑豊かな大山などの自然に囲まれています。四季の移り変わりも鮮やかで、松葉ガニをはじめ、二十世紀梨、砂丘らっきょうなど、海の幸山の幸に恵まれています。鳥取県が誕生した 9 月 12 日は「とっとり県民の日」と制定され、ふるさとについての理解を深め、ふるさとを愛する心を育てる日とされています。この日にあわせ、県下一斉に鳥取県の魅力が詰まった給食を提供し、全会員が児童生徒へ食に関する指導を実施するとともに、食育だよりや献立表で家庭へ啓発する取組を行っています。

また、近年は、会員を対象とした調理講習会でジビエ料理を実習・試食し、県内の HACCP 適合施設で加工された鹿や猪を「とっとりジビエ」として学校給食で活用する等、ジビエを県内へ広める取組も

行っています。豊かな食材を、毎日の給食で「生きた教材」として提供することで、児童生徒がふるさとを大切にする心や自然の恵みへの感謝の心を育むよう食育に取り組んでいます。学校給食での県産品利用率は 70% (44 品目重量ベース) を達成しており、地元の食材を生かした美味しく安全安心な学校給食を実施しています。

本会の研究委員会では、全会員の資質向上を目指して、学校での食育推進のための教材開発や指導内容の工夫についての検討を継続して行っています。全会員が協力し合い児童生徒が生涯にわたって健康な生活が送れるように、日々研鑽を重ねていきたいと考えています。

鳥取県代表 池田 和子